

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สมิตรา บุญบำรุง	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
การศึกษา	วท.บ.(เทคโนโลยีทางอาหาร), จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , ไทย, 2535 M.S.(Food Science and Technology), Kagawa University , ญี่ปุ่น, 2541 Ph.D.(Food Chemistry), Ehime University , ญี่ปุ่น, 2544		
สาขาเชี่ยวชาญ/สนใจ	Flavor Chemistry, Food Analysis by GC/MS HPLC , การตรวจสอบคุณภาพทางเคมี โดยใช้หลักการแก๊สโครมาโตกราฟี, เพื่อตรวจสอบองค์ประกอบทางเคมี เช่น วัสดุสารสำคัญที่ให้กลิ่นรสและสารระเหยในตัวอย่าง		
โครงการวิจัย	ปี 2543-2547 การพัฒนาข้าวหลังการเก็บเกี่ยว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากJIRCAS ปี 2547-2549 การศึกษาคุณสมบัติเชิงหน้าที่ของกลิ่นหอมจากสารสกัดกลิ่นรสต้มยำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษาร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนกองทุนวิจัย ปี 2549 การพัฒนาต่อยอดสินค้า หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2547-2550 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไมโครแคปซูลจากสารสกัดข้าวเพื่อใช้เป็นสารกักเก็บกลิ่นรส ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2548-2550 การศึกษากรรมวิธีการผลิตเพื่อหาเอกลักษณ์ทางด้านกลิ่นรสของไวน์ลินจี่ที่มีศักยภาพทางการตลาด ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2550 การพัฒนากระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์ชาเขียวใบหม่อนเพื่อปรับปรุงคุณภาพกลิ่นรส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปี 2550 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ชาเขียวใบหม่อนเพื่อปรับปรุงคุณภาพด้านกลิ่น รส ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากโครงการความร่วมมือ มก.-ช.ก.ส. ปี 2550 โครงการต้นแบบวิสาหกิจชุมชนเพื่อสนับสนุนการแปรรูปพริกไทยแบบครบวงจร ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2551 ปริมาณที่เหมาะสมของขมิ้นชันราชบุรีในขนมปัง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2552-2554 การพิจารณาอาหารปลอดภัยอย่างรวดเร็วในปลาเค็มโดยใช้ Short Wavelength Near-Infrared Spectroscopy (SW-NIR) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2551-2552 การพัฒนากลิ่นรสของชาเขียว ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากKirin Company Limited ปี 2553 การลดกลิ่นโคลนในปลานิลด้วยการใช้จุลินทรีย์ที่มีประสิทธิภาพ EM ในขั้นตอนการเลี้ยงบ่อดิน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2553-2554 การเตรียมผักเพื่อเป็นแหล่งใยอาหาร และเป็นฟิงชันนอลฟู้ดส์ สำหรับผู้สูงอายุ ( หัวหน้าโครงการย่อย ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2553-2554 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2553 การพัฒนาการกักเก็บกลิ่นรสต้มยำด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบพ่นฝอย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 การกักเก็บกลิ่นรสต้มยำด้วยวัสดุห่อหุ้มหลายชนิดโดยใช้เทคนิค Supercritical fluid extraction ร่วมกับอัลตราโซนิคอะตอมไมเซอร์ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2554 ศึกษาชนิดของวัสดุห่อหุ้มที่ใช้กักเก็บกลิ่นรส สีและสารให้ความเผ็ดจากส่วนผสมของน้ำปลาพริกโดยใช้ spray dryer เพื่อใช้เตรียมผลิตภัณฑ์ผงปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 ผลของเวย์โปรตีนที่มีต่อสมบัติทางกลิ่น และเคมีกายภาพของนมถั่วเหลือง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก. ปี 2555 กลิ่นรสในกะปิ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2555 คุณภาพของกะปิที่จำหน่ายในกรุงเทพฯ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว ปี 2555-2556 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ 3 in 1 สูตรต้นตำรับและสูตรไขมันต่ำ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากAsian Navigation co.,Ltd.		

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สมิตรา บุญบำรุง	ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ปี 2555-2556	การศึกษาคุณภาพด้านกลิ่นรสของชาใบหม่อนที่ผ่านขั้นตอนการผลิตเพื่อเพิ่มสารสำคัญที่มีคุณค่าเชิงสุขภาพ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนส่วนตัว				
ปี 2556-2557	นวัตกรรมรสชาติอาหารไทย: ตำรับแกงมัสมั่นและแกงเขียวหวาน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ				
ปี 2556-2557	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร				
ปี 2556	ผลของระยะการสุกต่อชนิดและปริมาณสารระเหยให้กลิ่นในเนื้อตาล ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2557	โครงการพัฒนาระบบประกันคุณภาพของสถานที่ผลิตอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (OTOPs/SMEs) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการกำกับดูแลความปลอดภัยอาหารรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน (AEC) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา				
ปี 2557	โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้ต้นแบบและผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย (Primary GMP) ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา				
ปี 2557-2558	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปบรรจุกระป๋องจากส่วนเหลือปลาแชลมอนจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)				
ปี 2557-2558	การวิจัยและพัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลาแชลมอน ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)				
ปี 2557-2558	โครงการการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า หนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม				
ปี 2557-2558	โครงการพัฒนาคุณภาพด้านกลิ่นรสของชา กาแฟปรุงสำเร็จรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท ซี.เจ. อินเตอร์เทรด จำกัด				
ปี 2557-2558	โครงการพัฒนาคุณภาพด้านสีและกลิ่นรสของเครื่องดื่มบัวบกผงขงละลายและเครื่องดื่มสมุนไพรมะขามป้อมผงสำเร็จรูป ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท คั้นกั๊วเต้าทอง จำกัด				
ปี 2558	โครงการหลักสูตรต้นแบบผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร (ผปอ.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตอาหารปลอดภัย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา				
ปี 2558-2559	ผลิตภัณฑ์ขนมอบกรอบจากข้าวผสมกล้วยผลิตด้วยคอลเลทเอ็กซ์ทูเรอร์ ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท สยามบานาน่า จำกัด				
ปี 2559-2560	การประเมินต้นทุน ผลตอบแทน คุณภาพผลผลิต และสุขภาพของปลานิลที่เลี้ยงโดยใช้ระบบการเลี้ยงแบบพัฒนาและกึ่งพัฒนา : กรณีศึกษาชมรมผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบางหัก อ.พานทอง จ.ชลบุรี ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)				
ปี 2559-2560	การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย				
ปี 2559-2560	การเพิ่มกลิ่นรสของสารสกัดจากเศษเหลือกุ้ง ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2559-2560	ผลิตภัณฑ์ใบชาเขียวอบกรอบปรุงรสแบบสำหรับราย ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากPRO SIX Trading & Production Co.,Ltd.				
ปี 2560	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี				
ปี 2560	โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์SMEsสู่ตลาดโลก(Global Reach) ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม				
ปี 2560-2561	การติดตามปริมาณฟอรามาลดีไฮด์ในสัตว์น้ำเศรษฐกิจระหว่างการเก็บรักษาและแปรรูป ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)				
ปี 2560-2561	การผลิตผงมะพร้าวแห้งด้วยวิธีการทำแห้งแบบต่างๆ ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากบริษัท มาลี แอปพลายด์ โซลูชัน จำกัด				
ปี 2560	การหาความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณสารหอมระเหยของเหง้าเร่งหอมกับปัจจัยแวดล้อมบริเวณป่าชุมชนในภาคตะวันออกเฉียงใต้ของไทย ( ผู้ร่วมโครงการ ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.				
ปี 2560-2561	โครงการการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารแปรรูปตามมาตรฐานเพื่อการส่งออก ( หัวหน้าโครงการ ) ได้รับทุนจากกรมวิทยาศาสตร์บริการ				

# สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

## รายการผลงานวิจัย

ชื่อ	ดร.สมิตรา บุญบำรุง	สังกัด	ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ตำแหน่ง	นักวิจัย ชำนาญการ		
ปี 2560-2561	โครงการเชื่อมโยงการค้าการลงทุนผู้ประกอบการอาหารเพื่ออุตสาหกรรมอาหารอนาคต (Future Food) (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากอุตสาหกรรมพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม		
ปี 2561	ผลของความร้อนต่อสารสาระเหย สมบัติการต้านอนุมูลอิสระและสมบัติการต้านเชื้อจุลินทรีย์ของสารสกัดมะแขว่น (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2560-2561	การพัฒนาแอปพลิเคชันอาหาร GMP ไทยแลนด์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักนายกรัฐมนตรี		
ปี 2562	การสกัดแอสตาแซนธินระดับกึ่งอุตสาหกรรมด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวดและการวิเคราะห์ต้นทุน (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2562-2563	การพัฒนาน้ำหัวเชื้อสกัดล้างเข้าผสมสาหร่ายสไปรูลิน่าและเบอร์รี่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากบริษัท ยูนิค จำกัด		
ปี 2562-2564	การประยุกต์ใช้นวัตกรรม In-Pond Raceway System (IPRS) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและความยั่งยืนของ อุตสาหกรรมการเลี้ยงปลานิลในประเทศไทย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2563-2564	การศึกษาและวิเคราะห์หัตถลักษณะของพริกไทยดำพันธุ์พื้นเมืองโดยอาศัยเทคนิคเมตาโบโลมิกส์ และหาความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของพริกไทยด้วยเครื่องหมายสก็อต เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ของไทย (หัวหน้าโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)		
ปี 2563-2565	การพัฒนาสาหร่ายสไปรูลิน่าเพื่อผลิตโปรตีนคุณภาพและความสัมพันธ์กับไฟโคบิลิโปรตีน ภายใต้สภาวะที่เหมาะสมและการสกัดด้วยเทคโนโลยีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ เริ่มปี 2563) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)		
ปี 2563	อิทธิพลของแมทริกซ์อาหาร (นม ข้าว หรือนมถั่วเหลือง) ต่อความสามารถในการถูกย่อยของงาดำในหลอดทดลองและลิแกนด์ที่ถูกปลดปล่อยในระหว่างกระบวนการย่อย (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2564-2565	การสร้างมูลค่าเพิ่มน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดโดยใช้เทคโนโลยีการทำแห้งเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2565	การพัฒนาผงดับปลาพ่นาเพื่อเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือก (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	การพัฒนาส่วนประกอบฟังก์ชันที่มีสมบัติเชิงหน้าที่เฉพาะจากส่วนเหลือของอุตสาหกรรมแปรรูปปลาพ่นาบรรจุกระป๋อง (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2565	การพัฒนาสารเพิ่มกลิ่นรสจากอวัยวะภายในปลาพ่นา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566	การพัฒนากระบวนการสกัดด้วยคาร์บอนไดออกไซด์วิกฤตยิ่งยวดและประเมินคุณภาพของน้ำมันและโยอาหารจากกากถั่วเหลือง (โอคารา) (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากทุนอุดหนุนวิจัย มก.		
ปี 2566-2567	การพัฒนากระบวนการสกัดสารสำคัญกลุ่มแคโรทีนอยด์ในมะม่วงและทดสอบฤทธิ์ชะลออายุประสาทตาเสื่อมด้วยเทคโนโลยีโอมิกส์ เพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารอาหารเชิงหน้าที่ (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
ปี 2566-2568	การพัฒนาแนวคิดการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนสำหรับโอคารา (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากคณะกรรมการวิจัยสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
ปี 2567-2568	การบริหารจัดการ RAINS for Central Food Valley by KU (Innovative Process, Healthy Foods and Waste Utilization) ประจำปี 2567 (ผู้ร่วมโครงการ) ได้รับทุนจากสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)		
<b>บทความวิจัยในวารสารวิชาการ</b>			
ระดับชาติ			
- Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Quality of bread added turmeric(Curcuma longa): powder, essential oil and extracted residues", Asian Journal of Food and Agro-Industry 2 (04) (2009) 690-701			
- มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Firmness changes of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee dependent on storage temperatures", วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3) (2012) 564-567			

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p>ชื่อ ดร.สุมิตรา บุญบำรุง ตำแหน่ง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>สังกัด ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>ระดับนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumitra Boonbumrung, "Properties of Spray-dried Rice Starch Microcapsule", Kasetsart Journal (Natural Science)(วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์) 39 (4) (2005) 730-738</li> <li>- KOHJI YAMAKI, Tadashi Yoshihashi, HUONG THI THU DO, Patcharee Tungtrakul, Sumitra Boonbumrung, "Simple, Selective, and Rapid Quantification of 1-Deoxygijirimycin in Mulberry Leaf Products by High-Performance Anion-Exchange Chromatography with Pulsed Amperometric Detection", Journal of Food Science 75 (3) (2010) C246-C250</li> <li>- Kulapichitr, F., Borompichaichartkul, C., Pratontep, S., Lopetcharat, K., Sumitra Boonbumrung, Suppavorasatit, I., "Differences in volatile compounds and antioxidant activity of ripe and unripe green coffee beans (<i>Coffea arabica</i> L. โ้ Catimor โ้)", Acta Horticulturae 1179 (2017) 261-268</li> <li>- Nukoon Pupan , PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Influences of different freezing and thawing methods on the physico-chemical, flavor, and sensory properties of durian puree (cv. Mothong)", JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION " _ ("_) (2018) 1-12</li> <li>- Suwannaprom, N., Keeratipibul, S., Sumitra Boonbumrung, Ngamchuachit, P., "Effect of storage temperature and time on volatile profile of fresh-squeezed Thai lime juice", Acta Horticulturae 1205 (2018) 381-386</li> <li>- Vipa Surojanametakul, Sumitra Boonbumrung, Patcharee Tungtrakul, Warunee Varanyanond, Kritsana Temtrakool, Tadashi Yoshihashi, "Encapsulation of Natural Flavor from Pandanus amaryllifolius Roxb. in Rice Starch Aggregates", Food Science and Technology Research 25 (4) (2019) 577-585</li> <li>- Korkitpoonpol, J., Suwannaprom, N., Keeratipibul, S., Wongravee, K., Phuwapraisirisan, P., Xiao, L., Sumitra Boonbumrung, Ngamchuachit, P., "Flavor Profile in Fresh-squeezed Juice of Four Thai Lime Cultivars: Identification of Compounds that Influence Fruit Selection by Master Chefs", Applied Science and Engineering Progress 13 (2) (2020) 146-157</li> <li>- Tongchai, S., Kamolwan Jangchud, Anuvat Jangchud, Tepsongkroh, B., Sumitra Boonbumrung, Prinyawiwatkul, W., "Relationship between sensory and chemical properties of Assam green teas under different pan-firing and rolling time conditions", International Journal of Food Science and Technology 57 (5) (2022) 3116-3127</li> <li>- Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, Sittiruk Roytrakul , Sam Settachaimongkon , Ladda Sangduean Wattanasiritham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, Sayamon Sithtisam , "Arthrospira platensis Mutagenesis for Protein and C-Phycocyanin Improvement and Proteomics Approaches", Life 12 (6) (2022) 911</li> <li>- Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Improvement in the Sequential Extraction of Phycobiliproteins from Arthrospira platensis Using Green Technologies", Life 12 (11) (2022) 1-19</li> <li>- Aunchalee Aussanasuwannakul, Sumitra Boonbumrung, Thidarat Pantoa, "Valorization of Soybean Residue (Okara) by Supercritical Carbon Dioxide Extraction- Compositional, Physicochemical, and Functional Properties of Oil and Defatted Powder", Foods 12 (14) (2023)</li> <li>- Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Pramvadee Tepwong, Juta Mookdasanit, "Effect of Maillard reaction with xylose, yeast extract and methionine on volatile components and potent odorants of tuna viscera hydrolysate", Fisheries and Aquatic Sciences 26 (6) (2023) 393-405</li> <li>- Jeerakul, C., Lalitphan Kitsanayanyong, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, Wanwimol Klaypradit, Pramvadee Tepwong, "Effects of different preparation methods on the physical, chemical and functional properties of protein powders from Skipjack tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>) liver", Food Research 8 (2) (2024) 64-77</li> </ul>	
<p>บทความวิจัยในการประชุมวิชาการ</p> <p>ระดับชาติ</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.สุมิตรา บุญบำรุง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- พิเชษฐ์ น่วมทองคำ, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Comparison of aroma and flavor between cooked and dried soft shell crab", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 46 (2008)</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, จินตนา บุญนาค, นันธิญา วงศรีแก้ว, วาสนา สติมัน, "Aroma analytical method of young-green glutinous rice and its flavor improvement", การประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติครั้งที่ 7 “พืชสวนไทยได้ร่มพระบารมี” (2008)</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma of Natural Mulberry Tea", การประชุมวิชาการหม่อนไหมระดับชาติ ครั้งที่ 1 (2008)</p> <p>- Sunanta Boonchouy, Sumapom Kasemsumran, WARUNEE THANAPASE, Wanchai Worawattanamateekul, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Determination of peroxide value, acid value and anisidine value in fish oil using near-infrared spectroscopy", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 47 (2009)</p> <p>- ชนิด ชนะपालพันธุ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation of the odorants in durian cv. Monthong by GC-TOFMS and electronic nose", การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Evaluation Changes on Softening of Fresh-Cut Durian cv. Monthong by Using Kinetic Reaction", การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- นส.ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Explanation in changes on softening of fresh-cut durian cv. Monthong by using Kinetic reaction", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 49 (2011)</p> <p>- มยุรี เมืองมูล, ศิริกาญจน์ จันทร์ถาวรพานิช, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Temperature dependent on the firmness of fresh-cut durian cv. Monthong and Chanee", 10th National Postharvest Technology Conference 2012 (2012)</p> <p>- Pimtip Powirode, Juta Mookdasanit, Wanwimol Klaypradit, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the volatiles components of Tom Yum essential oil isolated from Supercritical Fluid Extraction and Steam Distillation", The 8th Thailand –Taiwan Bilateral Conference on “Science Technology and Innovation for Sustainable Tropical Agriculture and Food”. (2014)</p> <p>- ลลิกา วัฒนาภิรมย์สกุล, Sumitra Boonbumrung, Nantipa Pansawat, Juta Mookdasanit, "Ready-To-Drink Fish Essence Soup Production", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 53 (2015)</p> <p>- วรณิภา พูลทรัพย์, Juta Mookdasanit, Soranuth Sirisuay, Sumitra Boonbumrung, สุพัตรา ธรรมโสม, Arinthip Thamchaipenet, "Determination of Earthy Aroma and Sensory Evaluation of Nile Tilapia Cultured in Earthen Ponds", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017)</p> <p>- อภัสดา มีศิลป์, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, วรณวรรงค์ วัชรนันท์, "Flavor Enhancement of the Protein Hydrolysate Extract from Shrimp By-Product", การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา ประจำปี 2560 (2017)</p> <p>- Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, พิเชษฐ์ น่วมทองคำ, "Comparison of Flavor Isolation Methods for Mud Crab (Scylla serrata) Analysis", การประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2563 (2020)</p> <p>- Thiptida Kaewtathip, Gassinee Trakoontivakorn, Sumitra Boonbumrung, Pramuan Saithong, Thidarat Pantoa, Wassana Narasri, "Impact of maturity at harvest on ripening, quality and volatile compounds in palmyra palm (Borassus flabellifer) fruit pulp", การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 60 (2022)</p> <p>ระดับนานาชาติ</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Inhibitory effects of Thai herb essential oils and their composition on the formation of N-Nitrosodimethylamine.", 39th International Symposium on Essential Oils (2008)</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, เขมภรณ์ บุญบำรุง, ญัฐพล ปลอดภัย, พรทิพย์ ปานอินทร์, "Antibacterial activity and chemical composition of the essential oils from Thai medicinal plants against nosocomial pathogens", 39th International Symposium on Essential Oils (2008)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

ชื่อ ตำแหน่ง	สังกัด
<p>ดร.สุมิตรา บุญบำรุง นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p>ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, "Biochemical and Sensory Changes of Soft Shell Mud Crab (<i>Scylla serrata</i>) during Chilled Storage", The 5th World Fisheries Congress (2008)</p> <p>- Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread added with Curcuma longa: Powder, Essential oil and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009 (2009)</p> <p>- Chomdao Sikkhamondhol, Chowladda Teangpook, Sumitra Boonbumrung, Sirivatana Chittrepol, "Qualities of Bread Added with Curcuma longa : Powder, Essential Oil, and Extracted Residue", Food Innovation Asia Conference 2009, 11th Agro-Industrial Conference (2009)</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Characteristic Volatile Compounds of Tom Yum Flavor", The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (2011)</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, "Aroma Compositions of Siam Cardamom Shoot Identified by SPME/GC-MS", The International Symposium on medicinal and Aromatic Plants (2011)</p> <p>- Sumitra Boonbumrung, อ.ดร.เขมาภรณ์ บุญบำรุง, ภูมรินทร์ เสือคล้าย, มิณซ์ คร้ามอยู่, "Effect of Plant Extracts on Biofilm Formation from <i>Pseudomonas aeruginosa</i>", The International Symposium on Medicinal and Aromatic Plants (2011)</p> <p>- Nukoon Pupan, PISIT DHAMVITHEE, Chanit Chanapalpun, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Characterization the odorant of durian (cv. Chanee) by using gas chromatography time-of-flight mass spectrometer, general descriptive analysis and electronic nose", Food Innovation Asia Conference 2012 (2012)</p> <p>- Chanit Chanapalpun, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Comparative volatile compound of Chanee and Monthong durian cultivars using gas chromatography-time-of-flight mass spectrometry (GC-TOFMS)", International Seminar On Food and Agricultural Sciences 2012 (ISFAS 2012) (2012)</p> <p>- นส.มัลลิกา วัฒนการิมย์สกุล, Juta Mookdasanit, Nantipa Pansawat, Sumitra Boonbumrung, "Product Development of Ready-to-Drink Salmon soup.", 3rd International Fisheries Symposium (2013)</p> <p>- ขวัญหทัย นาคจู, Juta Mookdasanit, Sumitra Boonbumrung, กาญจนา มัทธนทวี, Wanwimol Klaypradit, "Flavor characterization of natural shrimp flavor obtained from shrimp head by using HS-SPME/GC-MS", International Fisheries Symposium-IFS2012 (2013)</p> <p>- Witcha Treesuwan, Thiphida Kaewthip, Sumitra Boonbumrung, Plemchai Tangkanakul, "Investigation of the odor active compounds in soymilk during cooking and whey addition", 1st Joint ACS AGFD – ACS ICSCS Symposium on Agricultural and Food Chemistry (2014)</p> <p>- นายอนุถ ภูพันธ์, PISIT DHAMVITHEE, Anuvat Jangchud, Sumitra Boonbumrung, "Effect of freezing methods and freeze-thaw cycles on chemical and physicochemical quality of frozen blended durian (cv. Monthong)", 17th Food Innovation Asia Conference 2015 (FIAC 2015) Innovative ASEAN Food Research towards the World (2015)</p> <p>- Kulapichitr, F., Borompichaichartkul, C., Pratontep, S., Lopetcharat, K., Sumitra Boonbumrung, Suppavorasatit, I., "Differences in volatile compounds and antioxidant activity of ripe and unripe green coffee beans (<i>Coffea arabica</i> L. โ้ ☐ Catimor โ้ ☐)", Acta Horticulturae (2017)</p> <p>- Walairut Chantarapanont, ปริญญารัตน์ ศรีทุมมา, Sumitra Boonbumrung, "Odor Composition Analysis in Cotton Towels with the Growth of Microorganisms Isolated from Musty Clothes", The 10th Bilateral Conference between Kasetsart University and National Pingtung University of Science and Technology (2018)</p> <p>- Suwannaprom, N., Keeratipibul, S., Sumitra Boonbumrung, Ngamchuachit, P., "Effect of storage temperature and time on volatile profile of fresh-squeezed Thai lime juice", Acta Horticulturae (2018)</p>	

สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รายการผลงานวิจัย

<p><b>ชื่อ</b> ดร.สุมิตรา บุญบำรุง</p> <p><b>ตำแหน่ง</b> นักวิจัย ชำนาญการ</p>	<p><b>สังกัด</b> ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p>
<p>- Wanida Pan-utai, Siriluck lamtham, Dr. Sittiruk Roytrakul, Dr. Sam Settachaimongkon, Ladda Sangduean Wattanasiritham, Sumitra Boonbumrung, Juta Mookdasanit, Dr. Sayamon Sithitisan, "Peptidome comparison of Arthrospira platensis control and chemical mutagenesis using diethyl sulfate", International Conference on Algal Biomass, Biofuels and Bioproducts (AlgalBBB 2021) (2021)</p>	
<p><b>อนุสิทธิบัตร</b></p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2569 เรื่อง "กรรมวิธีการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดแบบผง" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2569 เรื่อง "เครื่องตีผลไม้ผสมน้ำส้มสายชูหมักเสริมซินไบโอติกชนิดผงขงตีมี และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>- อนุสิทธิบัตรงานวิจัย ปี 2569 เรื่อง "เครื่องตีผลไม้ผสมน้ำส้มสายชูหมักเสริมพรีไบโอติกชนิดผงขงตีมี และกรรมวิธีการผลิต" จาก ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	
<p><b>รางวัลผลงานวิจัย/สิ่งประดิษฐ์</b></p> <p>- รางวัลนวัตกรรมระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี 2556 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี 2557 เรื่อง "วัสดุป้องกันกลิ่นทุเรียน" จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p>	

ผลงานวิจัยนี้เป็นรายการรวบรวมระหว่างปี 1 มกราคม 2547 - 14 มิถุนายน 2569